ZANUSSI

ELEKTRO-
EINBAUHERDE

ZOU 653 - ZOU 681
ZOU 853 - ZOU 881

GEBRAUCHSANWEISUNG

DE

⚠ Warnungen und wichtige Hinweise

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner.
Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Installation

- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.
- Bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achen, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht auf dem Zuleitungskabel steht.

Kindersicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Betrieb

- Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Das Fett, welches beim Zubereiten im Grill oder im Backofen abtropft, kann in einem niedrigen, feuerfesten Behälter, der mit etwas Wasser gefüllt wird, aufgefangen werden; so wird die Rauchbildung und das Verbrennen des Tropffettes verhindert.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials. Auch die katalytischen, selbstreinigenden Wände (gemäß dem Modell) müssen von Zeit zu Zeit gereinigt werden.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker heraus.
- **Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «Aus» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.**
- Dieser Backofen ist für den einphasigen Anschluß mit Neutralleiter an 230V vorgesehen. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400V) führt zu Zestörung des Ofens.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Entsorgung des Altgerätes

- Ein Gerät, das nicht funktioniert, muß vom Stromnetz getrennt werden, damit es nicht versehentlich benützt wird.
- Ziehen Sie bei ausgedienten Geräten den Netzstecker aus der Steckdose und machen Sie Netzschlußleitung sowie Stecker unbrauchbar. Sie verhindern damit, daß ein Mißbrauch mit den Geräten getrieben wird.

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der / die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

HERSTELLER: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italien)

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheitsanweisung

☞ Schritt-für-Schritt-Anweisung

ⓘ Ratschläge

Umwelt-Informationen

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:
- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMV-Richtlinie);
- **90/396** (Gaz-Richtlinie)
- **93/68** (allgemeinen Richtlinie);

und weiteren Änderungen.

Inhaltsverzeichnis

Für den Benützer

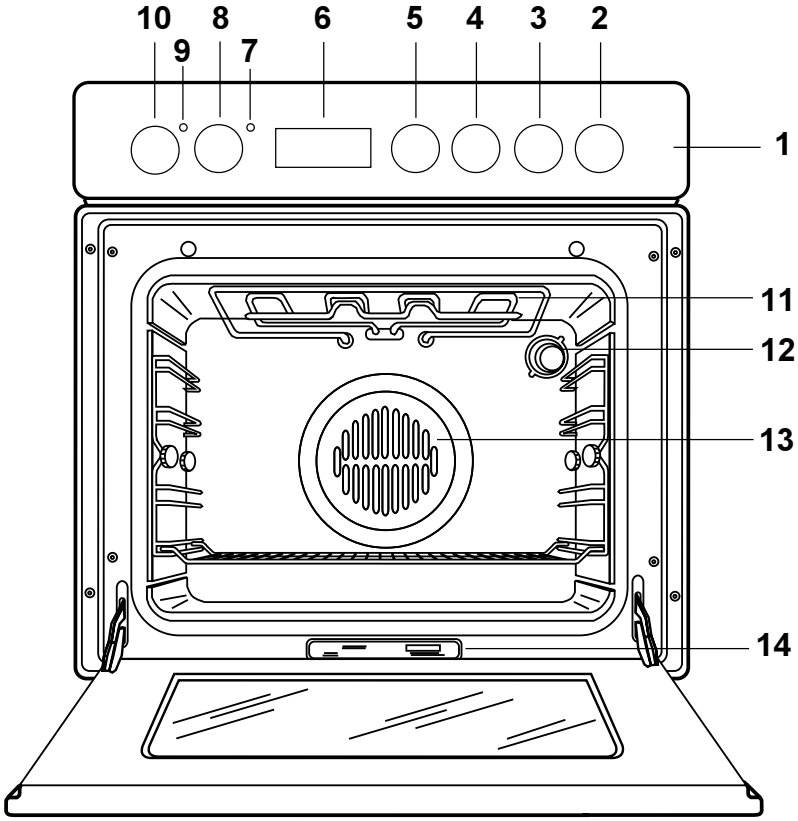
Warnungen und wichtige Hinweise	2
Gerätebeschreibung	3
Bedienung	4
Erst-Installation	6
Elektronik-Uhr (ZOU 681 - ZOU 881)	6
Ratschläge zum Backofen-Gebrauch	9
Back- und Brattabellen	10
Grilltabellen	11
Pflege und Wartung	11
Kundendienst - Original-Ersatzteile	13
Wenn etwas falsch läuft	13

Für den Installateur

Technische Daten	14
Installation	14
Elektro-Anschluß	15

SCHUTZVORRICHTUNG (Kodex: 35791 - Nur Edelstahl-Modelle): Selbstverständlich entsprechen alle unsere Geräte den europäischen Sicherheitsstandards. Um jedoch auch den höchsten Sicherheitsansprüchen gerecht zu werden, und besonders, um speziell kleinere Kinder vor den Gefahren einer Verletzung durch die entstehenden Betriebstemperaturen zu schützen, ist eine Schutzvorrichtung als Sonderzubehör erhaltlich, die ein unbeabsichtigtes Berühren der Ofentür verhindert. Diese Vorrichtung kann über unser zentrales Ersatzteillager unter Angabe der Modellbezeichnung und der Produktnummer, die Sie bitte dem Typenschild entnehmen, bezogen werden. Eine Montageanleitung liegt der Schutzvorrichtung bei.

Gerätebeschreibung



1. Bedienungsblende
2. Knebel für Kochstelle vorne rechts
3. Knebel für Kochstelle hinten rechts
4. Knebel für Kochstelle hinten links
5. Knebel für Kochstelle vorne links
6. Elektronik-Uhr (Mod. ZOU 681 - ZOU 881)
7. Thermostat-Kontrollampe °C
8. Thermostat-Knebel
9. Betriebskontrollampe
10. Funktions-Wahlschalter
11. Grill
12. Backofen-Lampe
13. Heißluft-Gebläse
14. Typenschild

Bedienung

Versenkbare Knebel (Mod. ZOU 853 - ZOU 881)

Einige Modelle sind mit versenkbaren Knebeln ausgestattet. Diese Schalterknebel funktionieren nach dem Druck-Zug System. Sie können vollständig in die Blende versenkt werden (Abb. 1), wenn der Backofen außer Betrieb ist.

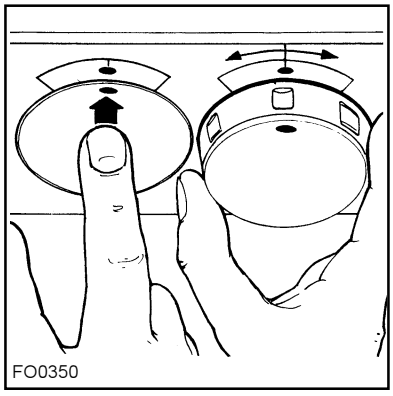


Abb. 1

Funktions-Wahlschalter für Backofen

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden:

- ZOU 853 - ZOU 881: Abb. 2

0 Aus-Stellung

Backofen-Innenbeleuchtung

Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Oberhitze

Unterhitze

Grill

Doppelgrill

Heissluftgrill

Heissluftbetrieb

Auftauen

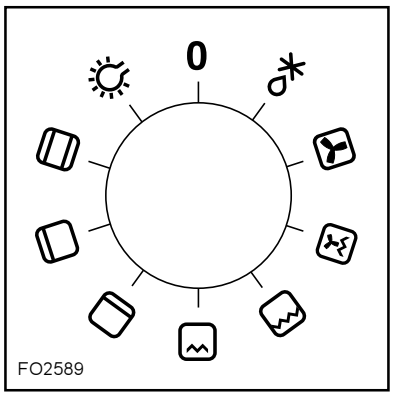


Abb. 2

- ZOU 653 - ZOU 681: Abb. 3

0 Aus-Stellung

Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Grill

Unterhitze

Heissluftbetrieb

Auftauen

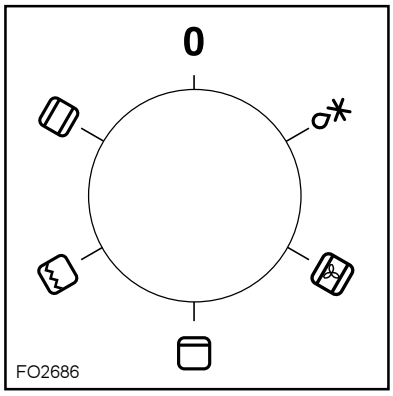


Abb. 3

Thermostat-Knebel

Durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 4) kann die geeignetste Temperatur gewählt werden (50-250°C / MAX).

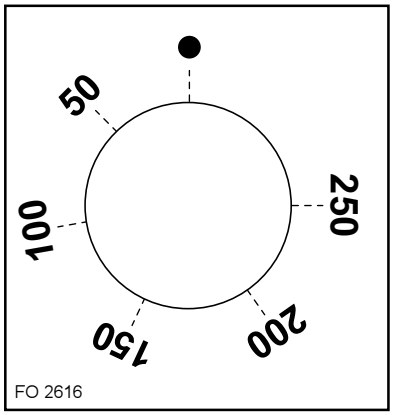


Abb. 4

Betriebskontrollampe

Die Betriebskontrollampe zeigt an, daß der Backofen in Betrieb ist.

Thermostat-Kontrollampe °C

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betrieb (gemäß dem Modell)

Ober-/Unterhitze

— Wahlschalter-Knebel auf drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.
Für eine unterschiedliche Heizung, d.h. Ober-oder Unterhitze, den Temperaturregler-Knopf auf die Symbole Unterhitze oder Oberhitze drehen. Mit dem Temperaturregler-Knopf «max» wird in diesen Stellungen die Temperatur nicht höher als 220-240°C sein.

Grill

— Wahlschalter-Knebel auf oder drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.
Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels auf vergrößert sich die Heizleistung des Grills. Auf diese Weise erreicht man ein gleichmässiges Grillen auf der ganzen bestrahlten Oberfläche.

Umluft-Grill (Mod. ZOU 853 - ZOU 881)

— Wahlschalter-Knebel auf drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen (max 200°C). **Beim Umluftgrillen stellen Sie eine maximale Temperatur von 200°C ein und überschreiten Sie nicht eine Kochzeit von 60 Minuten.**

Heißluft-Beheizung

— Wahlschalter-Knebel auf oder drehen,
— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Auftauen

Zum Auftauen den Wahlschalter-Knebel auf drehen. In dieser Schalterstellung lässt sich Tiefgefrorenes im kalten Luftstrom in kurzer Zeit schonend auftauen.
Bemerkung: Wenn sich der Wahlschalter-Knebel auf Stellung bzw. befindet, soll der Thermostat-Knebel auf «●» gedreht werden.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall. Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Bedienungsknebel für Kochmulde

An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente.
Die Kochstellen werden mit einem 10-Takt-schalter geregelt (Abb. 5), wovon 9 Arbeitsstufen benutzt werden können:
0 = AUS
1 = Minimum
9 = Maximum

Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

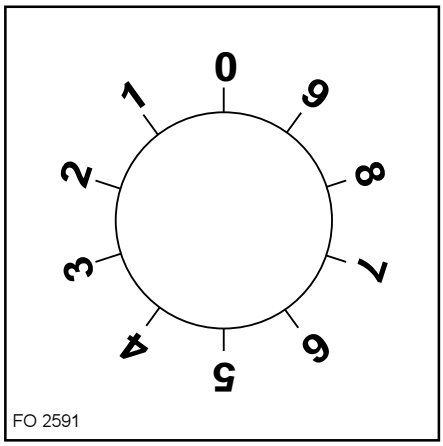


Abb. 5

Kühlungsventilator

Dieser hat den Zweck, die elektrischen Bauteile, die Schalterknebel und den Türgriff abzukühlen.
Die Ein- und Ausschaltung des Ventilators erfolgt automatisch bei Betätigung des Wahlschalters.
Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, läuft der Kühlungsventilator, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, bis die Temperatur normale Werte erreicht hat.

Erst-Installation

Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.

Mod. ZOU 681 - ZOU 881: Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit.

Nach der Installation des Backofens:

a) den Temperaturwähler auf MAX (250) stellen;
b) den Backofen-Funktionsschalter auf die Funktion Ober- und Unterhitze stellen ();
c) den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;
d) dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters)

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.

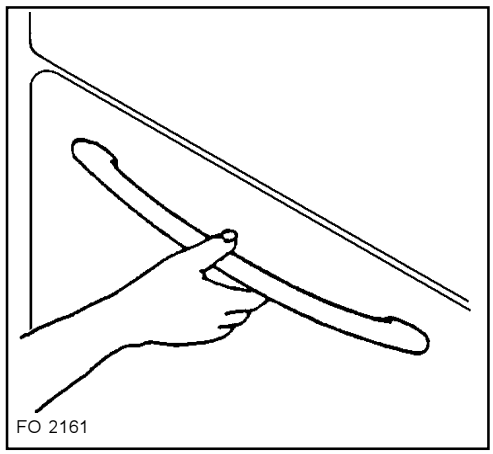


Abb. 6

Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken (Abb. 6).

Elektronik-Uhr (ZOU 681 - ZOU 881)

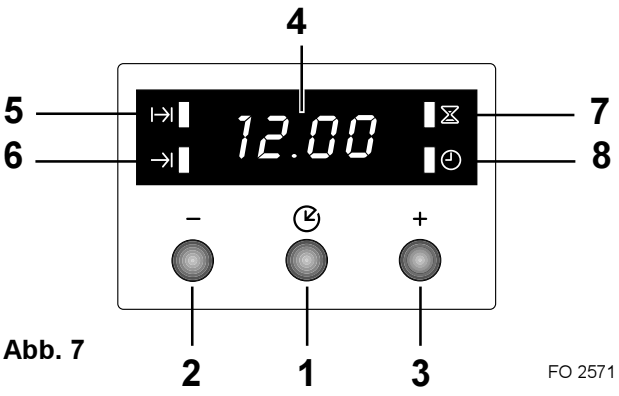


Abb. 7

1. Taste Funktionsauswahl
2. Minus-Taste "–"
3. Plus-Taste "+"
4. Displayanzeige
5. Funktionsleuchte "Kochdauer"
6. Funktionsleuchte "Ende"
7. Funktionsleuchte "Timer"
8. Funktionsleuchte "Tageszeit"

Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit. Außerdem, kann der Backofen auch ohne Programmierung benutzt werden.

Tageszeit einstellen

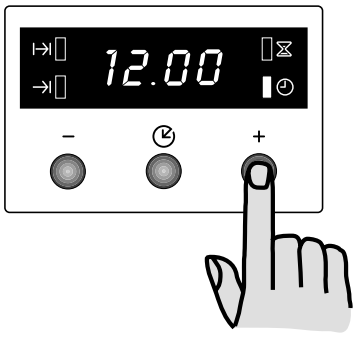
Nach dem elektrischen Anschluß oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte "Tageszeit".

Tageszeit einstellen:

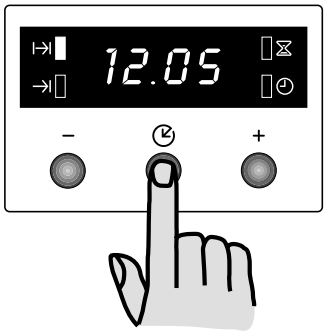
1. Mit den Tasten "+" oder "–" die aktuelle Tageszeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: das Gerät ist jetzt im Normalzustand (Betriebszustand). Die Tageszeit wird angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

Tageszeit ändern:

1. Taste Auswahl so oft drücken bis die Funktionsleuchte "Tageszeit" blinkt. Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen, wie oben beschrieben.
   Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (z.B. Dauer oder Ende) eingestellt ist.



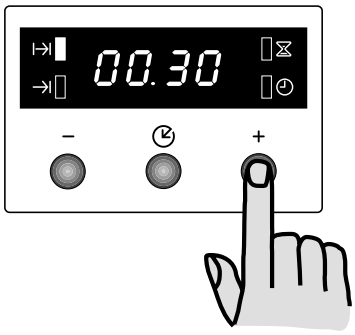
Funktion “Kochdauer” |→|



Mit der Funktion "Kochdauer" können Sie einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll. Stellen Sie die Speise in den Backofen, wählen Sie die gewünschten Betriesart und Temperatur. Drücken Sie die Taste Auswahl so oft, bis die Funktionsleuchte "Dauer" |→| blinkt. Dann, verfahren Sie wie folgt:

Kochdauer einstellen:

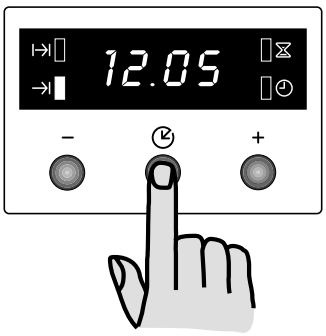
1. mit den Tasten “+” oder “–” die gewünschte Kochdauer einstellen.
2. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Dauer" |→| leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeit.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich selbsttätig aus. Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus" stellen.
   Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken. **Bitte beachten:** Durch diese Operation, schaltet sich der Ofen wieder ein. Deshalb, wenn die Kochzeit abgelaufen ist, stellen Sie immer Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus".



Kochdauer löschen:

1. Die Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Dauer" |→| blinkt. Im Display wird die restliche Kochzeit angezeigt.
2. Taste “–” gedrückt halten, bis "0.00" im Display angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Tageszeit angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

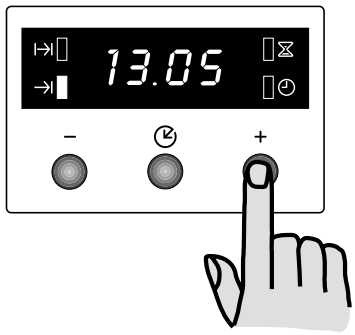
Funktion “Ende”→|



Mit der Funktion "Ende" schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig aus. Stellen Sie die Speise in den Backofen, wählen Sie die gewünschten Betriesart und Temperatur. Drücken Sie die Taste Auswahl so oft, bis die Funktionsleuchte "Ende" →| blinkt. Dann, verfahren Sie wie folgt:

Abschaltzeit einstellen:

1. mit den Tasten “+” oder “–” die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
2. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Ende" →| leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeit.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich selbsttätig aus. Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus" stellen.
   To switch off the acoustic alarm, press any button.
   Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken. **Bitte beachten:** Durch diese Operation, schaltet sich der Ofen wieder ein. Deshalb, wenn die Kochzeit abgelaufen ist, stellen Sie immer Funktions-wahlschalter und Thermostat-Knebel auf "Aus".



Abschaltzeit löschen:

1. Die Taste Auswahl ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Ende" →| blinkt. Im Display wird die eingestellte Abschaltzeit angezeigt.
2. Taste "−" gedrückt halten, bis die gegenwärtige Uhrzeit im Display angezeigt wird. Es ertönt ein kurzer Ton und keine der Funktionsleuchten blinkt.

"Dauer" |→| und "Ende" →| kombiniert

Die Funktionen "Dauer" und "Ende" können gleichzeitig verwerdet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Mit der Funktion "Dauer" |→| (genauso vorgehen wie im entsprechenden Paragraph beschrieben) die gewünschte Kochdauer einstellen. Dann die Taste ⏲ drücken: im Display wird die programmierte Zeit angezeigt.
2. Mit der Funktion "Ende" →| (genauso vorgehen wie im entsprechenden Paragraph beschrieben) die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
   Die Funktionleuchten "Dauer" und "Ende" leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt. Der Ofen schaltet sich automatich gemäß den eingestelleten Zeiten ein und aus.

Funktion "Timer" ⧖

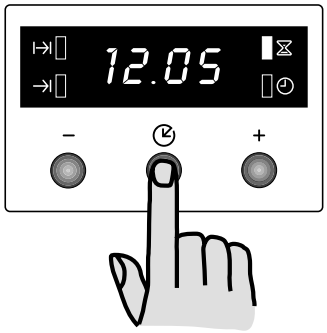
Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.BITTE BEACHTEN: Der Timer hat keinen Einfluß auf den Backofenbetrieb.

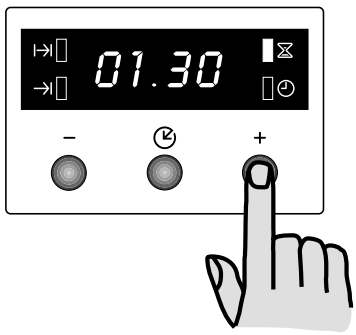
Kurzzeit einstellen:

1. Taste Auswahl ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Timer" ⧖ blinkt.
2. mit den Tasten "+" oder "−" die gewünschte Kurzzeit einstellen (Max: 2 Stunden 30 Minuten).
3. 5 Sekunden warten: die Funktionsleuchte "Timer" ⧖ leuchtet.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt ein Signalton. Zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste drücken.

Kurzzeit löschen:

1. Taste Auswahl ⏲ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte "Timer" ⧖ blinkt. Im Display wird die restliche Kurzzeit angezeigt.
2. Taste "−" gedrückt halten, bis "0.00" im Display angezeigt wird. Nach 5 Sekunden wird die Tageszeit angezeigt und keine der Funktionsleuchten blinkt.

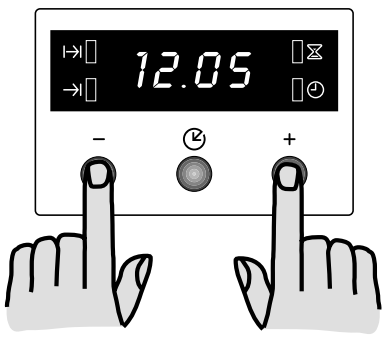




Display ausschalten

1. Zwei oder drei Tasten 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display schaltet sich aus.
2. Zum Einschalten des Displays eine beliebige Taste drücken.

   Das Display kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist.



Ratschläge zum Backofen-Gebrauch

Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.

Ober-/Unterhitze

Hitze von oben und von unten. Es wird empfohlen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, so benutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Das Backen mit Heißluft

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heiße Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion).
Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden (Abb. 8). Durch die ständige Luftbewegung keine Geruch-oder Geschmacksübertragung findet selbst bei unter-schiedlichen Gerichten.
Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benützen.
Heißluftbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Ratschläge

Zum Backen

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200°C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.
Die Backofentür nich öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebakken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Zum Braten

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-250°C) gebraten werden.
Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C).
Die Soßenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.
Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.
Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.
Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.
Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindest temperatur warmgehalten werden.

Achtung!
Kein Kochgeschirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alu-Folie auf den Backofenboden stellen.
Es könnte während des Betriebs des Gerätes ein Wärmestau entstehen, der das Back-bzw. Bratergebnis nachteilig beeinflusst und das Email beschädigen kann.

Grillen

Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen und auf dem Rost angeordnet. Je flacher das Grillgut ist, um so näher am Grillstab wird gegrillt und umgekehrt, um zu vermeiden, daß die Oberfläche verbrennt und das Fleisch innen noch roh ist.
Der Rost kann mit der Wölbung nach oben oder nach unten eingeschoben werden; die Fettpfanne wird in die Leiste Nr. 1 eingeschoben.
Fast alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich mageres Wildfleisch und Hackbraten.

Umluft-Grillen (Mod. ZOU 853 - ZOU 881)

Beim Umluftgrillen eine maximale Temperatur von 200°C stellen und eine Kochzeit von 60 Minuten nicht überschreiten.
Daraufhin setzt ein abwechselndes Funktionieren von Grill und Ventilator ein (Konvektionsbetrieb).

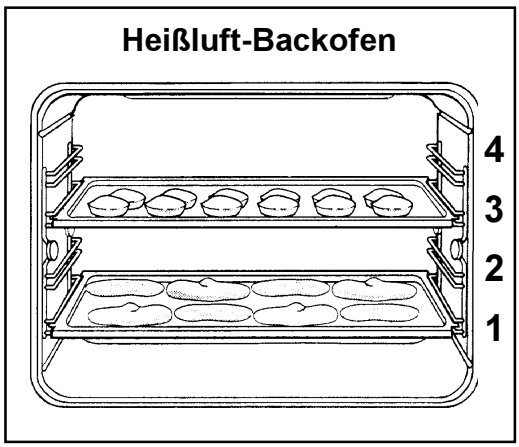


Abb. 8

Diese Betriebsweise ermöglicht das gleichmäßige Eindringen der Wärme in das Kochgut, ohne die Oberfläche über zu lange Zeit hinweg der direkten Bestrahlung des Grills auszusetzen.
Die Funktion ist besonders geignet für:
die Zubereitung großer Fleischstücke,
Geflügel und ganzer Fische wie Forellen, Makrelen oder Meeräschen.

Kochzeiten

Die Kochzeiten können je nach Beschaffenheit und Volumen der Speisen varieren.
Wir empfehlen, die ersten Kochvorgänge zu überwachen und die Ergebnisse zu notieren.
In den nachstehenden Tabellen finden Sie eine Übersicht über die Kochzeiten und Temperaturen für die Zubereitung verschiedener Speisen.

Back- und Brattabellen

Ober-/ Unterhitze und Heißluft

MENGE g.	GERICHT	Ober-/ Unterhitze		Heißluft -		Kochzeit in Minuten	NOTEN
		Leiste	Temperatur °C	Leiste	Temperatur °C		
	GEBÄCK						
	Rührteig	2	180	2 (1und3)	160	45 ~ 60	
	Hefeteig	1	180	2	160	20 ~ 35	
	Mürbeteig, Tortenboden	2	180	2 (1und3)	160	20 ~ 30	
	Quarktorte	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Apfeltorte	1	180	2 (1und3)	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1und3)	150	60 ~ 80	
	Mürbeteigkuchen	2	180	2 (1und3)	160	45 ~ 60	
	Kleinegebäck	2	180	2 (1und3)	160	15 ~ 25	
	Kekse	2	180	2 (1und3)	160	10 ~ 20	
	Baisers	2	100	2 (1und3)	100	90 ~ 120	
	BROT und PIZZA						
1000	Weißbrot	1	200	2	175	45 ~ 60	1 Wecken
500	Roggenbrot	1	200	2	175	30 ~ 45	Kastenform
500	Brötchen	2	200	2 (1und3)	175	20 ~ 35	8 Stück
250	Pizza	1	220	2 (1und3)	200	20 ~ 35	auf dem Blech
	AUFLÄUFE						
	Nudelauflauf	2	200	2 (1und3)	175	40 ~ 50	
	Gemüseauflauf	2	200	2 (1und3)	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	2 (1und3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	FLEISCH						
1000	Rinderbraten	2	200	2	175	50 ~ 70	auf dem Rost
1200	Schweinebraten	2	200	2	175	100 ~ 130	auf dem Rost
1000	Kalbsbraten	2	200	2	175	90 ~ 120	auf dem Rost
1500	Roastbeef/englisch	2	220	2	200	50 ~ 70	auf dem Rost
1200	Lamm	2	200	2	175	110 ~ 130	Keule
1000	Huhn	2	200	2	175	60 ~ 80	im Ganzen
4000	Truthahn	2	200	2	175	210 ~ 240	im Ganzen
1500	Ente	2	175	2	160	120 ~ 150	im Ganzen
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	im Gazen
1200	Hase	2	200	2	175	60 ~ 80	Stücke
	FISCH						
1000	im Ganzen	2	200	2 (1und3)	175	140 ~ 60	2 Stück
800	Filets	2	200	2 (1und3)	175	30 ~ 40	4 Filets

HINWEISE:

1) Die angegebenen Kochzeiten verstehen sich ohne Vorheizen. Es wird empfohlen, besonders bei Süßspeisen, Pizza und Brot, 10 Minuten vorzuheizen.
2) Die Einschubleisten, welche in Klammer angegeben ist, beim Garen auf mehreren Ebenen zu benützen.
3) Alle Kochvorgänge haben bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.

Grilltabellen

Herkömmliches Grillen

Gericht	Menge gr	Einschubleiste 4 3 2 1	Temperatur °C	Kochzeit in Min. Obers.	Unters.
Hühnerbrust	400	3	Max	13	10
Toast	200	3	Max	3	1
Bratwürste	500	4	Max	10	6
Koteletts	500	4	Max	12	8
Fisch, Filets	500	4	Max	8	6

Umluftgrill (Mod. ZOU 853 - ZOU 881)

Gericht	Menge gr	Einschubleiste (Höhe des Rostes)	Temperatur °C	Kochzeit in Min. Obers.	Unters.
Schweinebraten	1500	2 o 3	170	45	30
Roastbeef	1500	3	200	30	20
Huhn	1200	2 o 3	190	40	30
Spieße	800	3	200	15	10
Fisch im Ganzen	800	3	200	12	8

HINWEIS:

Die Fettpfanne wird zum Auffangen des Bratensaftes in die unterste Einschubleiste eingeschoben; es wird geraten, 1/2 l Wasser in die Pfanne zu gießen.

Beim Umluftgrillen: eine maximale Temperatur von 200°C stellen und eine Kochzeit von 60 Minuten nicht überschreiten.

Pflege und Wartung

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.
Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzu-nehmen:
Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
Keine Scheuermittel verwenden.
Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.
Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pfaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und rauche Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht.
Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Dichtung der Backofentür

Kontrollieren Sie die Dichtung der Backofentür in regelmäßigen Abständen und stellen Sie fest, ob diese nicht beschädigt ist.
Sollten Sie eine Beschädigung feststellen, benützen Sie den Ofen nicht, bevor der Schaden wieder behoben wurde. Rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
Benützen Sie zur Reinigung der Dichtung keine Scheuermittel.

Die Backofentür

Wir empfehlen, vor der Reinigung der Backofentür dieselbe auszuhängen. Wie folgt verfahren:

a) Die Backofentür vollständig öffnen;
b) Die Scharniere finden, welche die Tür am Backofen halten (Abb. 9);
c) Die kleinen Hebel, die auf diesen beiden Scharnieren sitzen, loslösen und drehen. (Abb. 9);
d) Die Tür an der linken und rechten Seite anfassen, dann diese langsam in Richtung zum Backofen drehen, bis dieser zur Hälfte geschlossen ist;
e) Die Tür sanft herausziehen (Abb.9);
f) Diese auf einem sicheren Platz abstellen.

Das Türglas nur mit warmem Wasser und einem warmen Tuch reinigen. Wenn die Reinigung durchgeführt ist, die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

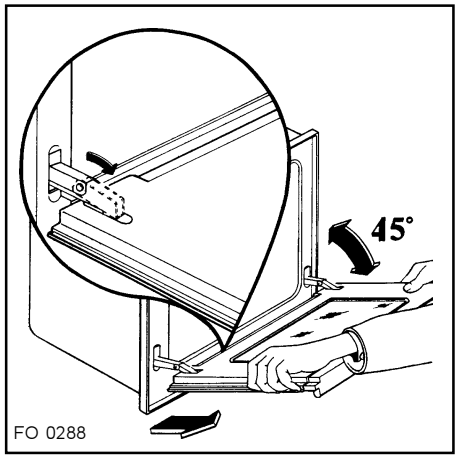


Abb. 9

Auswechseln der Backofenlampe

Sicherstellen, daß die Stromzufuhr abgeschaltet wird, bevor diese Aktion durchgeführt wird.

Die Backofen-Glühbirne muß nachfolgender Spezifikation entsprechen: a) Hitzebeständige Struktur (bis 300°C); b) Spannung/Frequenz: 230 V (50 Hz); c) Stromleistung: 25 W; d) Sockel: E14.

Um die Glühbirne auszuwechseln wie folgt verfahren (Abb. 10):

a) Glasdeckel eindrücken und im Uhrzeigersinn drehen;
b) Die fehlerhafte Glühbirne entfernen;
c) Dieselbe gegen eine neue Lampe austauschen;
d) Den Glasdeckel wieder anbringen;
e) Die Stromzufuhr einschalten.

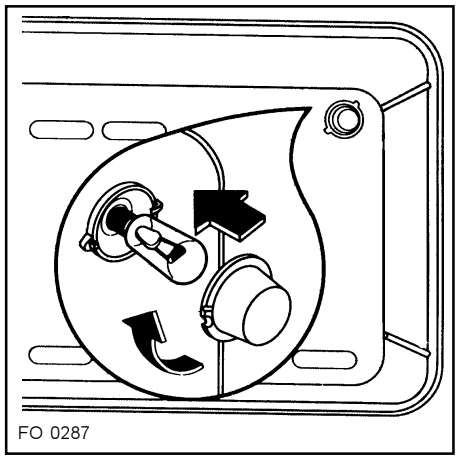


Abb. 10

Abklappbarer Grillheizkörper (Mod. ZOU 853 - ZOU 881)

Einige Modelle sind mit einer abklappbaren oberen Beheizung ausgestattet.

Sicherstellen, daß die Stromzufuhr abgeschaltet wird, bevor diese Aktion durchgeführt wird.

Zur leichten Reinigung des Backofens-Innenraumes kann die obere Beheizung (Oberhitze und Grill) nach unten abgeklappt werden.

- Hierfür die Rändelschrauben (siehe Abb.11) herausdrehen. Dazu evtl.einen Schraubendreher verwenden.
- Die Beheizung nach unten abklappen.
- Nun kann die Oberseite des Backofens leicht gereinigt werden. Danach die Beheizung nach oben klappen und Rändelschrauben wieder eindrehen.

Beheizung nochmals auf festen Sitz überprüfen.

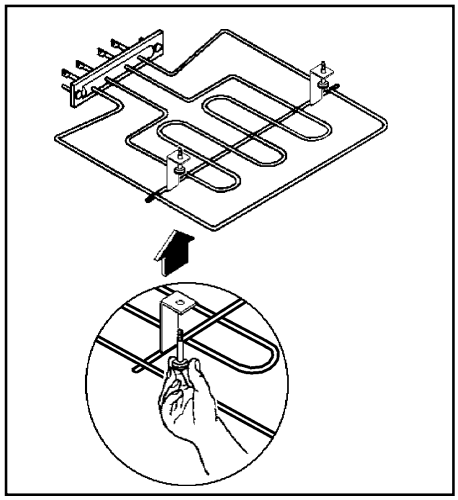


Abb. 11

Wenn etwas falsch läuft

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Service-Centers folgendes überprüfen:

PROBLEM	LÖSUNG
■ Der Backofen schaltet nicht ein.	◆ Prüfen, ob der Backofen auf manueller Betrieb steht und die Schalterknebel auf einer Funktion und einer Temperatur stehen. *oder* ◆ Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstrom-zufuhr zum Backofen auf EIN stehen
■ Die Backofen-Temperaturlampe brennt nicht.	◆ Den Temperaturwähler auf eine Temperatur stellen. *oder* ◆ Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen.
■ Die Backofen-Glühlampe brennt nicht.	◆ Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen. *oder* ◆ Eine neue Backofen-Glühbirne kaufen, ggf. beim Zanussi Service-Center anfordern und gemäß der Anweisung austauschen.
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	◆ Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Ratschläge zum Backofen-Gebrauch“
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und in der Backofenmuffel ab	◆ Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.

Kundendienst - Original-Ersatzteile

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen das Problem nicht gelöst werden kann, rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und geben Sie die Art des Defektes, das Gerätemodell (Mod.), die Produktionsnummer (Prod. Nr.) sowie die Fabrikationsnummer (Ser. Nr.) an, welche Sie auf dem Typenschild des Ofens finden.
Die Original-Ersatzteile des Herstellers, welche mit dem folgenden Markenzeichen gekennzeichnet sind,

Electrolux
DISTRIPARTS

finden Sie ausschließlich in den Zentralen unseres Kundendienstes sowie in autorisierten Ersatzteil-Geschäften.

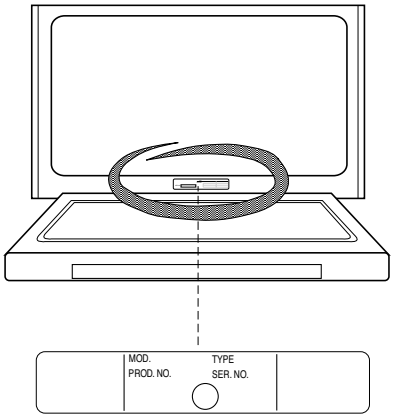


Abb. 12

Die Geräte können mit folgenden Einbau-Kochfeldern kombiniert werden (230V):

- ZC 6675
- ZK 630 L

Nennheizleistung (Backofen + Kochfeld):

- ZOU 653 / ZOU 681	Max 9.47 kW
- ZOU 853 / ZOU 881	Max 10.2 kW

Dieses Gerät entspricht der EWR-Richtlinie Nr. 87/308 vom 2/6/87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F61/84 (Österreich-Ausführung) bezüglich der Beseitigung der Funkstörungen.

Technische Daten

Einbaumaße

Höhe	59,5 cm
Breite	56,0 - 57,0 cm
Tiefe	55,0 cm

Backofen-Innenmaße

Höhe	32,5 cm
Breite	42,0 cm
Tiefe	39,0 cm
Inhalt	53 l

Zusätzliche Daten für Österreich

1. Zanussi Elettrodomestici Spa
2. Modell ZOU 653 - ZOU 681 - ZOU 853 - ZOU 881
3. Nutzinhalt des Backofens 53 dm^3
4. Energieverbrauch für das Anheizen 0,6 kWh
5. Energieverbrauch je Stunde im Beharrungszustand 0,8 kWh
6. Verwendete Vorschriften ÖVE-GW 1/1979.

Heizleistung

Unterhitze	1000 W
Oberhitze	800 W
Backofen (1000 + 800)	1800 W
Grill	1750 W
Doppelgrill (ZOU 853 - ZOU 881)	2550 W
Heißluft-Beheizung (ZOU 853 - ZOU 881)	2000 W
Backofen-Lampe	25 W
Motor des Heißluftgebläses	30 W
Motor der Kühlungsbelüftung	25 W
Gesamtanschlusswert:	
- Mod. ZOU 653 - ZOU 681	1,87 kW
- Mod. ZOU 853 - ZOU 881	2,6 kW
Betriebsspannung	230/400 V 3N ~ 50 Hz

Installation

Es ist zwingend vorgeschrieben, daß alle bei der Installation erfordelichen Tätigkeiten gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien von einer geschulten und kompetenten Person durchgeführt werden.

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben (Abb. 13-14).
Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Befestigung des Backofens am Einbauschrank

- Das Gerät in den Schrankausschnitt einbauen.
- Die Backofentür öffnen und mit vier Holzschrauben, die in die am Backofenrahmen vorgesehenen Löcher passen (Abb. 15), den Backofen am Einbau-schrank befestigen.

Bei der Installation einer Elektro-Kochmulde über dem Backofen muß der Elektroanschluß der Mulde und des Backofens getrennt voneinander erfolgen, und zwar aus Sicherheitsgründen und damit der Backofen leichter herausgenommen werden kann, wenn dies erforderlich sein sollte.

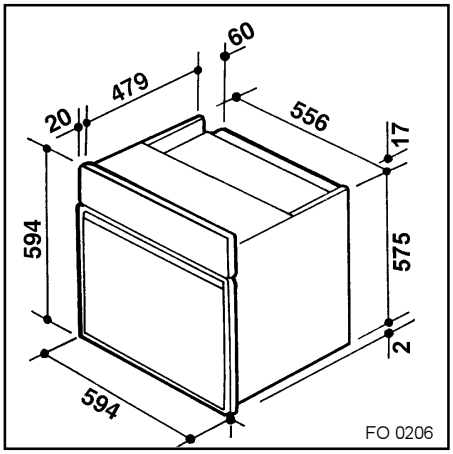


Abb. 13

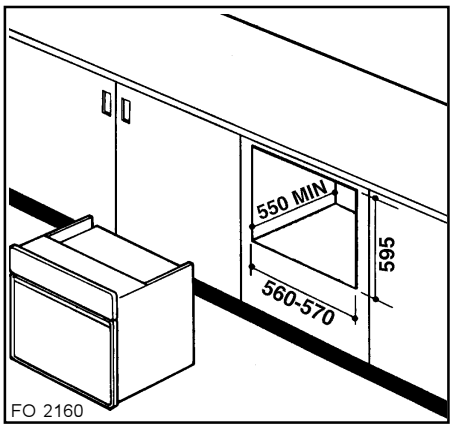


Abb. 14

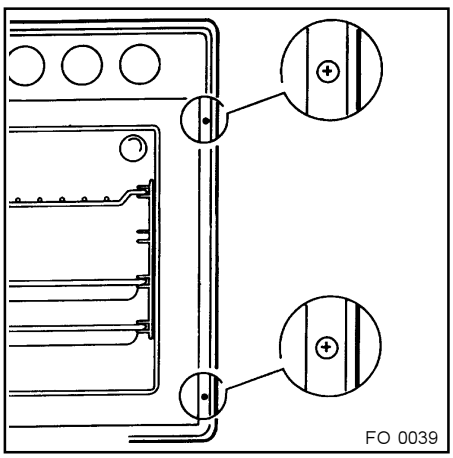


Abb. 15

Elektro-Anschluß

Vor Anschluß des Gerätes:
1) Sicherstellen, daß die Hauptsicherung sowie die Hausinstallation ausreichend ausgelegt sind;
2) Sicherstellen, daß die Stromversorgung gemäß den geltenden Regeln ordentlich geerdet ist;
3) Sicherstellen, daß die Steckdose oder der für den Elektro-Anschluß benutzte zweipolige Umschalter nach dem Einbau in den Schrank leicht zugängig sind.

Das Gerät wird ohne Anschlußkabel geliefert.
Verwenden Sie nur Kabel vom Typ H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F mit einem auf die Gerätebelastung ausgelegten Querschnitt.
Das Kabel muß mit einem ordnungsgemäßen Stecker versehen werden, welcher der Belastung gemäß Typenschild entspricht. Der Stecker muß in eine ordnungs-gemäße Steckdose passen.
Wenn das Gerät direkt ans Netz angeschlossen wird, ist es erforderlich, einen zweipoligen Umschalter zwischen dem Gerät und der Stromzufuhr zu installieren, und zwar mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm und so ausgelegt, daß er der erforderlichen Belastung gemäß den geltenden Regeln entspricht.
Das Anschlußkabel muß so verlegt sein, daß in keinem Teil eine Temperatur erreicht werden kann, welche die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
Nach dem Anschluß für etwa 3 Minuten die Heizkörper testen .

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugäanglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 16).
Im Falle von verschiedener Neztpannung müßen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 17 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme ⏚. Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

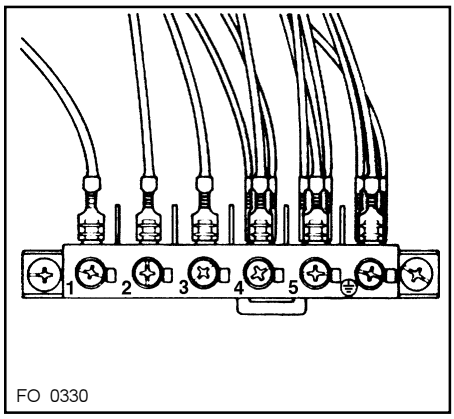


Abb. 16 FO 0330

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde

Der Einbauherd darf nur mit den in der Bedienungsanleitung aufgeführten Kochmulde/ Kochfeldern verbunden werden (Kapitel "Kundendienst").
Die Steckdose für die Verbindung der Kochmulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbindungskabel der Heizelemente und das Schutzleiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die entsprechende Steckdose des Herdes stecken.
Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

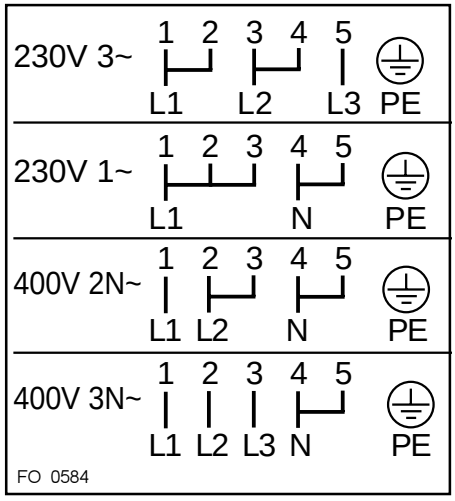


Abb. 17 FO 0584

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab für den Fall, daß den Sicherheits-Maßnahmen nicht entsprochen wurde.

Grafiche MDM - Forlì